www.vitality4life.it





Bio Chef Living Juicer

Il Bio Chef Silent Juicer fissa un nuovo standard negli estrattori di succo - Ora , senza indebitarvi, tutti potete godere

dei benefici nutrizionali che offre un succo estratto a freddo!

Ad un prezzo così conveniente, Il Bio Chef Juicer utilizza tecnologie avanzate come la doppia spremitura .

3 anni di garanzia sia su motore che componenti sono una dimostrazione di qualità e design del Bio Chef Silent Juicer

- Accessibile: il Bio Chef Juicer è l'estrattore di succo vivo piu conveniente e abbordabile oggi sul Mercato!
- Silenzioso: Il motivo per cui lo chiamiamo Bio Chef Silent Juicer ? Una normale centrifuga raggiunge 80-95dB, il Bio Chef Silent Juicer soltanto 40-50dB!
- Facile da Pulire: mai stato così facile pulire ,
 con Bio Chef Juicer dimentica le seccature e passa piu tempo a goderti i benefici!
 Il Bio Chef Juicer richiede una semplice risciaquata sotto l'acqua e una rapida passata al filtro ... et voilà! il gioco è fatto!
- Doppia Spremitura: frutta e verdura vengono prima frantumate per poi essere lentamente spremute . come risultato si ottiene il massimo del succo e scarti molto asciutti

Che cos'è il Succo Vivo?

Il Concetto del succo vivo venne introdotto dal Dr. Norman Walker (1874-1983). Il Dr. Walker dichiarò che gli enzimi contenuti nella frutta e nella verdura morivano a temperature superiori ai 50 °C . Egli spiegò che qualsiasi estrattore di succo con centrifughe o lame ad alta velocità crea un attrito, e di conseguenza del calore, che porta alla distruzione degli enzimi.

"I succhi estratti da frutta e verdura fresca sono i mezzi con i quali possiamo fornire a tutte le cellule e i tessuti del corpo gli elementi nutrivi ed enzimi di cui abbiamo bisogno in modo piu facilmente digeribile e assimilabile" Dr. Norman Walker

Un Succo Vivo è nutrizionalmente superiore e avrà una durata in frigorifero di 48-72 ore a seconda del tipo di estrattore ...

Il Bio Chef a ingranaggio singolo terrà vivi gli elementi nutritivi e gli enzimi per 48 ore

II Living Juicer

La delicata azione e lenta rotazione del estrattore Bio Chef produce una maggior quantità di succo, che conserva più vitamine, minerali, enzimi, sostanze fitochimiche e fibra di quella prodotta da altri metodi. Una normale centrifuga ad alta velocità riscalda il succo, permette all'aria di entrare e quindi causa danni ad alcuni dei nutrienti deperibili.

Sono molti i vantaggi di un estrattore di succo a freddo rispetto ad una normale centrifuga, come ad esempio la capacità di estrarre il succo di qualsiasi verdura anche del prezzemolo con uno scarto minimo. Forniscono un minimo del 60% in più di sostanze nutritive rispetto ad una centrifuga e offrono un Succo Vivo.

Gli estrattori di succo a freddo funzionano come una vera e propria cucina di cibi crudi . Consentono infatti la preparazione di cibo per bambini, pasta, patè, noci, sorbetti , burro tapenades e gelati .

La Nostra Garanzia

Il fondatore di Vitality 4 Life , Roger Akins è il responsabile del introduzione in Australia degli estrattori di succo ad ingranaggio singolo e doppio. Negli utlimi 15 anni ha distribuito estrattori di succo in Australia e in tutto il mondo e si sviluppò una una significante consapevolezza del mercato e dei consumatori , nel mondo del Succo Vivo .

NOTES

INSTALLAZIONE E ISTRUZIONI

Per l'uso di apparecchi elettrici seguire sempre le misure di sicurezza seguenti :

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- 2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il corpo principale (motore) in

acqua o qualsiasi altro liquido.

- 3. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- 4. Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati o dopo segni di malfunzionamenti, caduta del apparecchio o qualsiasi altro segno di danneggiamento. Portare per un controllo l'apparecchio nel centro di assistenza autorizzato piu vicino
- 5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore

da altro personale qualificato al fine di evitare rischi.

- 6. Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di montare o rimuovere pezzi e prima di ogni pulizia .
- 7. Evitare il contatto con parti in movimento.
- 8. Non utilizzare accessori non raccomandati o venduti dal produttore in quanto può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 9. Prima di smontare l'apparecchio assicurarsi sempre che l'interruttore sia in posizione Off e che il motore si sia fermato completamente.
- 10. Non inserire le dita o oggetti estranei mentre l'apparecchio è in funzione. Se il cibo dovesse incastrarsi , utilizzare il pestello per spingere verso il basso o utilizzare il pulsante "INV" . Se questo non dovesse funzionare, spegnere completamente l'apparecchio prima di smontarlo per eliminare il cibo incastrato.
- 11. Non utilizzare all'aperto.
- 12. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo prevvisto.
- 13. Sollevare l'apparecchio unicamente con l'apposita maniglia.
- 14. Non mettere nessuno dei componenti in lavastoviglie
- 15. Per evitare di brucciare il motore, non utilizzare l'apparecchio per più di 15 minuti consecutivi . Aspettare il raffreddamento prima del riutilizzo.
- 16. Non utilizzare l'apparecchio per materiali duri, come ghiaccio o frutta congelata, semi di grandi dimensioni.
- 17. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o in mancanza di esperienza e conoscienza a meno che essi siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- 18. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla fonte di corrente prima di cambiare accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono.

A. Identificazione dei componenti e lista di controllo dei contenuti:

Componenti Principali

- A Tramaggia
- B Spremitore
- C Filtro a fori piccoli
- D Filtro a fori grandi
- E Spazzola Roteante
- F Contenitore
- G Base
- H Spazzola per pulizia
- I Pestello
- J Contenitore per succo



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Importante: prima di montare l'apparecchio controllare il seguente punto: alla base del contenitore si trova un tappo di gomma. Quando è inserito correttamente

questo tappo permette al succo di uscire unicamente dal beccuccio principale. Prima di



INSTRUZIONI PER L'USO

Importante:

- . Non azionare l'apparecchio con le mani bagnate poichè pùo causare una scossa elettrica
- . Non azionare l'apparecchio prima di avere inserito al suo interno il materiale da spremere.
- . Non utilizzare più di 15 minuti alla volta.
- 1. Il pulsante di accensione (situato nella parte superiore della maniglia) ha 3 posizioni:
- A. ON-Per avviare il motore e il processo di spremitura
- B. OFF-è la posizione centrale del pulsante. Spegne l'apparecchio.
- C. REV- Utilizzare questa funzione quando qualcosa intasa I 'estrattore e ha bisogno di essere sbloccato.



Inserire il materiale che si desidera spremere nella tramoggia

- . Per un risultato ottimale assicurarsi che i pezzi non siano più grandi di 4cm
- . Rimuovere i semi più grandi
- . Lavare il cibo prima di spremere
- . Non sovraccaricare la tramoggia. Inserire il cibo lentamente e lasciare il tempo al estrattore di lavorare. Usare il pestello solamente quando il cibo si blocca.

Inserire il pulsante in posizione ON

Inserire il cibo lentamente lasciando lavorare lo spremitore

Non sovraccaricare la tramoggia. Usare il pestello solamente quando il cibo si blocca

Al fine utilizzo inserire il pulsante in modalità OFF

Se l'apparecchio è intasato è initulizzabile.

Spegnere l'apparecchio e attivare la modalità REV per qualche secondo poi tentare nuovamente.

Nota: la posizione REV funziona con un impulso di movimento.

Se il pulsante REV non funzione spegnere l'apparecchio e scollegare la presa di corrente. Smontare i componenti per rimuovere qualsiasi materiale bloccato poi rimontare secondo le istruzioni

e provare nuovamente.

SMONTAGGIO E PULIZIA

Come smontare e pulire l'unità:

Spegnere l'apparecchio

Svitare verso destra il contenitore e la tramoggia come un pezzo unico.

Utilizzare la spazzola e acqua tiepida per pulire accuratamente tutti questi componenti poi asciugare con cura.

Usare un panno umido per pulire la base del apparecchio.

Rimuovere periodicamente le spazzole in silicone dalla spazzola rotante e pulire accuratamente prima di rimontarle.

Pulire accuratamente dopo ogni uso per evitare ossidazioni e macchie.

Estrarre il tappo di gomma situato alla base del contenitore per pulire efficacemente.

Assicurarsi che il tappo in gomma vieni reinserito prima del utilizzo in modo da evitare perdite.

Non utilizzare prodotti abrasivi o sostanze chimiche aggressive per pulire l'apparecchio.

Non lavare in lavastoviglie.

Tenzione in ingresso: AC 220-240V

Frequenza: 50Hz Potenza: 150W Velocità: 65rpm

Tempo di funzionamento max: 15 minutes

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA ASSICURATI DI LEGGERE LA RISOLUZIONE DEI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	COSA FARE
L'apparecchio non viene alimentato	L'apparecchio non □ collegato	Controllare che sia collegato alla presa di corrente
Il Motore si □ bloccato	Il contenitore □ stato sovrac- caricato	Provare ad inserire la modalit□ REV
	Un utilizzo troppo prolungato ha causato lo spegnimento del motore per evitare il surriscalda- mento	Spegnere l'apparecchio e lasciare il motore raffreddare
Perdite sotto il contenitore	Tappo di gomma sulla base del contenitore non inserito correttamente	Assicurarsi di inserire coretta- mente il tappo in gomma.
Macchie su contenitore, filtro, spazzole	Il colore naturale rilasciato dalla frutta e la vedura	Assicurarsi di lavare l'apparecchio accuratamente dopo ogni uso
Cigolii durante l'utilizzo	Rumore dello spremitore in azione	perfettamentente normale, assicurarsi di non sovvracaricare l'apparecchio
Danni al filtro	cibo congelato, semi, sostanze sconosciute, sovraccaricamento del apparecchio	Assicurarsi di leggere attenta- mente le istruzioni d'uso. Non sovraccaricare l'apparecchio

